

MENÚ COCINAMOS POR TI



Nuestros granos, sopas y cremas, vienen listos para calentar y servir. La presentación contiene aproximadamente tres raciones.

- Sopa clara de carne, pollo o vegetales
- Crema de berenjenas ahumadas
- Crema de brocoli
- Crema de calabacín
- Crema de auyama
- Crema de ajoporro
- Crema de zanahorias
- Garbanzos
- Sopa de lentejas o arvejas
- Caraotas blancas
- Caraotas negras



PASTICHOS

Listos para calentar en el horno y servir. Aproximadamente 700 gramos para dos raciones grandes.

- Pasticho tradicional de carne
- Pasticho de berenjenas





Estofados de pollo: Presentación de aproximadamente 800 gramos para tres raciones grandes.

- Pollo al curry
- Pollo con vegetales

Milanesas de pollo: Empanizadas y congeladas, para freír u hornear en casa. Cantidad 4 unidades

Brochetas de pollo. Armadas y marinadas para cocinar a la parrilla o a la plancha. Cantidad 4 unidades



Presentación de tres a cuatro raciones aproximadamente. Listo para calentar y servir.

- Plátanos en salsa de naranja y especias
- Puré de papas al ajo rostizado
- Arroz con vegetales
- Salteado de arroz y verduras
- Tortilla de papas (completa, 8 porciones)
- Quiches completas capresa, hongos, tocineta, jamón y queso, ajoporro (7 porciones)





Ensaladas. Listas para comer. Aproximadamente cuatro raciones.

- Vainitas y tocineta
- Papas y cebollín
- Papas y atún
- Ensalada fría de Lentejas
- Ensalada de pasta mediterránea
- Remolacha y zanahoria
- Repollo tipo colslaw



Salas para pastas. Solo calentar y servir con la pasta de preferencia.

- Salsa boloñesa. Cantidad 600 gramos aprox.
- Salsa al pesto. Cantidad 300 gramos
- Salsa de pollo, Napoli y crema. Cantidad 600 gramos





Mostaza-miel a base de mayonesa, para sándwiches, ensaladas, hamburguesas, etc.

Marinada para pollo: Elaborada con ajo y vino o mostaza y naranja. **Modo de empleo:** sumergir las piezas por al menos 30 minutos y cocinar. Cantidad 750 ml.

GESTIÓN DE PEDIDO Y ENVÍO

PASO1: Consúltenos por correo electrónico, mensaje de texto o whatsapp los precios de los alimentos reflejados en el menú y salga de cualquier duda. E-mail: cocinalaminute@gmail.com / Tel.: 0414-919.76.69 o 0414-321.35.52

PASO 2: Realice su pedido indicando la cantidad y descripción del producto que desee.

PASO 3: Una vez confirmado su pedido, deberá realizar el pago correspondiente a este, bien sea a través de depósito bancario en efectivo, transferencia bancaria o en efectivo al momento de la entrega.

Usted recibirá su pedido 2 días después de haberlo realizado.

¡ANÍMESE… pida el viernes, reciba el lunes y olvídese de cocinar el sábado y el domingo lo que comerá durante la semana!

El costo del envío varía según la zona.

COCINA À LA MINUTE
J-29759275-0
Av. Roosevelt - Calle la Zaleta Nº 13. Caracas
0212-668.11.26 / 0414-919.76.69
www.cocinaalaminute.wordpress.com / cocinalaminute@gmail.com